

2024年2月15日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

桜と大阪産いちごで春を満喫！ひと足早いお花見気分が楽しめる
「桜といちごのアフタヌーンティー」を販売



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/112638/index.html>

新大阪江坂東急 REI ホテル（大阪府吹田市 御堂筋線江坂駅前 総支配人：江村 実）では、2024年3月1日（金）～4月14日（日）の期間、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、今シーズンの苺アフタヌーンティー第二弾として「大阪もん苺をふんだんに使った桜といちごのアフタヌーンティー 2024 the second #紅ほっぺ」を販売いたします。

1月より開催中の大阪産いちご「紅ほっぺ」を使用したアフタヌーンティーを第二弾としてメニューを変えてご用意いたします。今回は春を感じる桜スイーツと甘さと酸味のバランスが絶妙な大阪産のいちご「紅ほっぺ」を使ったスイーツとセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーを販売いたします。

スイーツには満開の桜の木をイメージし、桜のクリームにふわふわのスポンジ生地をはりつけた“苺のショートケーキ”や桜薫るシヨコラに苺がたっぷりのった“タルト”、抹茶のパナコッタと桜の紅茶ジュレの2層のハーモニーが楽しめる“ヴェリーヌ”などをご用意。また一口では食べきれない特大サイズの“紅ほっぺプレミアム苺”もお楽しみいただけます。

春野菜と苺、ミモレットチーズを添えた“サラダ”や桜で燻製した自家製ベーコンとほうれん草の“キッシュロレーヌ”など春を感じられるセイボリー。“桜と苺のクリームソーダ”のウェルカムドリンクも合わせてご堪能いただけます。

春はお祝いごとが多い季節。新たな門出のお祝いにもおすすめの、ほのかなピンク色と真紅が華やかなアフタヌーンティー。春の訪れを感じながら、心華やぐひとときをお楽しみください。

「大阪もん苺をふんだんに使った桜といちごのアフタヌーンティー2024 the second #紅ほっぺ

【期間】2024年3月1日（金）～4月14日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※2日前 10時までの事前予約制

【料金】お1人さま 4,800円

【メニュー】



<上段>

- さくら咲く苺のショートケーキ #ふわふわ
- SAKURAのマカロン #SAKUSAKU
- さくらとマスカルポーネチーズの求肥包み #モチモチ
- 桜薫るいちごタルト #いちご摘み
- サクラティーと抹茶のヴェリーヌ #サクラ抹茶



<中段>

- 2種スコーン～さくらと苺&よもぎ～
#ストロベリーコンフィチュール
- 大阪もんプレミアム苺 #河南いちご農場



<下段>

- ホワイトアスパラガスとイチゴのサラダ
ミモレットチーズ添え #オランダーズソース
- キッシュロレーヌ #桜チップ
- フライドポテト #ハーブ



<ウェルカムドリンク>

- 桜&苺クリームソーダ #ICHIGO

【ドリンク】（おかわり自由）

・紅茶 ※ポット交換制となります。

●amsu tea（桜和紅茶／メイプルストロベリー／スウィートハート／イングリッシュブラックファースト）

●Lakshimi「極上はちみつ紅茶」

・コーヒー（ブレンドコーヒー／アイスコーヒー）

※写真はイメージです。

- ※食材の収穫や入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ※表示金額はサービス料（10%）と消費税（10%）が含まれております。
- ※営業時間や表記内容など変更になる場合がございます。

【お客さまのご予約・お問い合わせ】

デリシャスキッチン エモンデル

TEL : 06-6338-4095（直通）

Delicious Kitchen EMONDEL（エモンデル）

「天下の台所・大阪の賑わいと楽しさを感じられるレストラン」をコンセプトに2019年9月オープン。
ゆったりした空間で、シェフ自慢のお料理をお楽しみいただけます。



■ 新大阪江坂東急 REI ホテル ■

所在地：〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 9-6

TEL : 06-6338-0109（代表）

<本件に対するお問い合わせ先>

新大阪江坂東急 REI ホテル 販売促進 伊藤

TEL : 06-6338-0109 / FAX : 06-6338-8010

メールアドレス : mi.ito@tokyuhotels.co.jp